Der perfekte Mixer

von

MARTIN HEILE

Das Handbuch für den Fachmann
mit 500 Rezepten

1950

FACHBUCHVERLAG „LUCULLUS“ CHIEMING AM SEE

MARTIN HEILE DER PERFEKTE MIXER

Der perfekte Mixer

von

MARTIN HEILE

FACHBUCHVERLAG „LUCULLUS", CHIEMING AM SEE

Nachdruck auch einzelner Teile verboten
Recht der Übersetzung vorbehalten
Druck: Ph. L. Jung, München 7, Eduard-Schmid-Straße 24

Cocktails

ABSINTH-COCKTAIL

4 Spritzer Gumsirup, 1 Spritzer Orangen-Bitter, 1 Spritzer Anisette, ¼ Weinglas Wasser, ¾ Weinglas Absinth.

THE ANGELUS-COCKTAIL

1 Spritzer Gumsirup, 1 Spritzer Absinth, etwas Wermut, 1 kleines Glas Old Tom Gin, 2 Spritzer Pomeranzen-Bitter, 2 Spritzer Curacao.

ANGHER'S-COCKTAIL

3 Tropfen Angostura-Bitter, ½ Teelöffel Pomeranzen-Bitter, 4 Tropfen Himbeersaft, ½ Glas Genever.

THE ANTICIPATION-COCKTAIL

1 Spritzer Absinth, 2 Spritzer Gumsirup, 2 Schuß Sherry, 2 Schuß Wermut.

BON APPETIT-COCKTAIL

2 Spritzer Gumsirup, 1 Spritzer Orangen-Bitter, 1 Spritzer Absinth, ⅔ Glas Wermut, ⅓ Glas Sherry.

APPETIZER-COCKTAIL

3 Tropfen Angostura-Bitter, 3 Tropfen Sirup, 2 Tropfen Zitronensaft, ½ Weinglas alten Scotch Whisky, Zitronenschale.

APPETIZER A' L'ITALIENNE-COCKTAIL

3 Schuß Wermut, 1 Schuß Fernet Branca, 1 Spritzer Absinth, 2 Spritzer Gumsirup.

L'AURORE-COCKTAIL

1 Spritzer Gumsirup, 2 Spritzer Pomeranzen-Bitter, 1 Schuß Wermut, 3 Schuß Old Tom Gin, 1 Spritzer Absinth, 1 Spritzer Maraschino, Früchte.

ALEXANDER-COCKTAIL

$^1/_3$ Cognac, $^1/_3$ Kakaolikör, $^1/_3$ süßer Rahm.

ANGOSTURA-COCKTAIL

1 Teelöffel Zucker, ½ Glas Erdbeeren oder Ananasstückchen, 2 Spritzer Angostura-Bitter, Schaumwein.

APOTHEKE-COCKTAIL

½ Glas Wermut, ¼ Glas Cognac, ¼ Glas Pfefferminz, 4 Schuß Angostura.

ALTER-SCHWEDE-COCKTAIL

2 Schuß Weinbrand, 2 Schuß Schwedenpunsch.

ALEXANDER SISTERS-COCKTAIL

$^1/_3$ Cognac, $^1/_3$ Creme de Menthe, $^1/_3$ Sahne.

ANGELS KISS-COCKTAIL

6 Schuß Creme de Cacao, 2 Schuß Sahne.

APHRODITE-COCKTAIL

3 Schuß Curacao, ½ Likörglas Zitronensirup, 1 Weinglas Apfelwein.

ABC-COCKTAIL

5 Tropfen Angostura, ½ Likörglas Anisette, 1½ Likörglas Absinth, 1½ Likörglas Zuckerlösung.

BARTENDER SPECIAL-COCKTAIL

1 Glas Gin, 2 Schuß Dry Wermut, 2 Schuß Benediktiner Dom, Kirsche, Zitronenschale.

BRONX-COCKTAIL

1 Glas Gin, 2 Schuß ital. Vermouth, 2 Schuß Apfelsinensaft, 1 Spritzer Grenadine, 1 Apfelsinenscheibe, Kirsche, Zitronenschale.

BLUE MOON-COCKTAIL

1 Glas Gin, 2 Schuß Dry Wermut, 2 Schuß Parfait Amour, Kirsche, Zitronenscheibe.

BACARDI-COCKTAIL

6 Schuß Rum, 1 Schuß Zitronensaft, 1 Schuß Gumsirup.

BIJOU-COCKTAIL

1 Glas Gin, 2 Schuß Dry Wermut, 2 Schuß Grand Marnier, 1 Spritzer Orangen-Bitter.

BLOND POISON-COCKTAIL

2 Schuß Cognac, 1 Schuß Cointreau, 1 Schuß Cherry-Brandy, Champagner.

THE BEGINNER-COCKTAIL

2 Spritzer Gumsirup, 2 Spritzer Pomeranzen-Bitter, 1 Spritzer Absinth, 1 Spritzer franz. Vermouth, 2 Spritzer russisch. Kümmel.

THE BITTER SWEET-COCKTAIL

1/3 Kümmel, 1/3 Wermut, 4 Spritzer Absinth, 1 Spritzer Pomeranzen-Bitter, 3 Spritzer Gumsirup, 1 Spritzer Anisette.

THE BRAIN DUSTER-COCKTAIL

Saft einer Limone, 2 Spritzer Gumsirup, 2 Spritzer Sherry, 1 Glas Absinth.

BOMBAY-COCKTAIL

2 Tropfen Angostura-Bitter, 2 Tropfen Curacao, 2 Tropfen Sirup, 1 Weinglas Cognac.

BOURBON-COCKTAIL

3 Tropfen Angostura-Bitter, Sirup, ½ Weinglas Bourbon Whisky.

BRANDY-COCKTAIL (1)

3 Tropfen Angostura-Bitter, Sirup, ½ Weinglas Cognac.

BRANDY-COCKTAIL (2)

1 Glas Cognac, 1 Likörglas Curacao, 1 Eßlöffel Orangen-Bitter, 1 Likörglas Ingwersirup.

BLONDES GIFT-COCKTAIL

1/3 Schwedenpunsch, 1/3 Cognac, 1/3 Curacao, Schaumwein.

CLOVER CLUB-COCKTAIL

1 Glas Gin, 2 Schuß Grenadine, 2 Schuß ital. Vermouth, 1 Eiweiß, 2 Spritzer Zitronensaft.

CHAMPAGNE-COCKTAIL

Gumsirup, Angostura, Champagner, Frucht.

CHEERIO-COCKTAIL

2 Schuß Rum, 2 Schuß Cordial Medoc, 1 Glas Champagner.

COLONIAL-COCKTAIL

$^2/_3$ Gin, $^1/_3$ Zitronensaft, Zucker.

JOHN COLLIN-COCKTAIL

2 Schuß Genever, 1 Schuß Zitronensaft, 1 Schuß Curacao weiß, 2 Teelöffel Zucker, Sodawasser.

CHAMPAGNE-COCKTAIL

2 Tropfen Orangenblüten, 2 Tropfen Enzian-Essenz, 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser und Sirup, Champagner.

CHAMPAGNE-COCKTAIL (2)

2 Apfelsinenscheiben, 3 schöne Erdbeeren, 1 Stück Würfelzucker, 2 Tropfen Orange-Bitter, 1 dünne Scheibe Ananas, Champagner, Zitronenschale.

CHINESE-COCKTAIL

1 Löffel Zucker, 4 Tropfen Angostura-Bitter, ½ Weinglas Cognac, Zitronenschale.

CIDER-COCKTAIL

½ Liter gesüßten Apfelwein, 1 Zitronenscheibe, 1 Tropfen Calumba-Essenz, 1 Eßlöffel Curacao.

CLUB-COCKTAIL

2 Spritzer Gumsirup, $^2/_3$ Old Tom Gin, $^1/_3$ Wermut, 2 Spritzer Pomeranzenessenz, 1 Spritzer grünen Chartreuse.

COFFEE-COCKTAIL

1 gequirltes Ei, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Weinglas Portwein, 1 Glas Cognac, 1 Prise Muskat.

COLLUSION-COCKTAIL

1 Spritzer Angostura, 1 Schuß Grenadine, 2 Schuß Cointreau, 2 Likörglas Whisky, Zitronenschale, Kirsche.

CUBA-COCKTAIL

2 Schuß Zitronensaft, 2 Schuß Grenadine, 2 Schuß grünen Chartreuse, 1½ Likörglas Arrak, Zitronenschale, Kirsche.

DOCTOR SPECIAL-COCKTAIL

1 Glas Cognac, 1 Glas Punsch, 3 Spritzer Zitronensaft, 1 Kirsche, Zitronenschale.

RED DEVIL-COCKTAIL

1 Glas Gin, 2 Schuß Absinth, 2 Schuß Grenadine, 3 Spritzer Zitronensaft.

DELIKAT-COCKTAIL

1 Likörglas Orangensaft, 1 Likörglas Zitronensaft, 2 Likörglas Schwedenpunsch, Zitronenschale, Kirsche.

EAST INDIA-COCKTAIL

1 Teelöffel Curacao, 1 Teelöffel Ananassirup, 3 Spritzer Orangen-Bitter, 2 Spritzer Maraschino, 1 Weinglas Cognac, Zitronenschale.

EXQUISITE-COCKTAIL

2 Spritzer Gumsirup, 1 Spritzer Orange-Bitter, 1 Spritzer Absinth, $^2/_3$ Weinglas Wermuth, $^1/_3$ Weinglas russischen Kümmel, 1 Spritzer Rosenlikör.

EINMAL IST KEINMAL-COCKTAIL

½ Maraschino, ½ Gin, ½ Cinzano Bianco, ¼ Eierlikör, 2 Schuß Angostura, ½ Scheibe Ananas.

FIFTY-FIFTY-COCKTAIL

1 Glas Gin, 1 Glas Dry Wermut, 1 Olive, Zitronenschale.

FASCINATION-COCKTAIL

1 Glas Cognac, 2 Schuß Creme de Cacao, 2 Schuß Parfait Amour.

FANCY BRANDY-COCKTAIL

3 Spritzer Gumsirup, 1½ Spritzer Orangen-Bitter, 1½ Spritzer Curacao, 1 Glas Cognac, Zitronenschale, Champagner.

FANCY MANHATTAN-COCKTAIL

2 Spritzer Curacao oder Maraschino, ½ Glas Whisky, 1 Weinglas Wermut, 3 Spritzer Bokers Bitter, Zitronenschale.

THE FIRST ONE-COCKTAIL

2 Spritzer Gumsirup, ½ kleines Glas Pfefferminzlikör, 1 kleines Glas Old Tom Gin, 1 Spritzer Pomeranzen-Bitter, Zitronenschale.

GIN-COCKTAIL

3 Tropfen Orangen-Bitter und weißer Sirup, 1 Weinglas Gin.

GIN-COCKTAIL

3 Spritzer Gumsirup und Bokers Bitter, 1 Spritzer Curacao oder Absinth, 1 Weinglas holländischen Gin, Zitronenschale.

GIN-COCKTAIL (2)

1 Glas Gin, 1 Glas Curacao, 1 Eßlöffel Orangen-Bitter, 1 Likörglas Ingwersirup.

THE GREAT APPETIZER-COCKTAIL

3 Spritzer Gumsirup, ½ kleines Glas Absinth, 2 Spritzer Calisay-Bitter, 1 Spritzer Pomeranzen-Bitter, 1 Spritzer Wermut.

HOLLAND GIN-COCKTAIL

2 Spritzer Gumsirup, 1 Spritzer Absinth, 1 Likörglas holländischen Gin, 2 Spritzer Pomeranzen-Bitter.

THE GLADSTONE-COCKTAIL

2 Spritzer Gumsirup, etwas Maraschino, 2 Spritzer Bitter, 1 Spritzer Absinth, 1 Likörglas Whisky, 1 Spritzer Jamaikarum, 1 Spritzer russischen Kümmel.

GOLD STREAM GUARDS DRINK-COCKTAIL

2 Likörgläser Portwein, 4 Spritzer Angostura, Schaumwein.

GENEVER HIGH BALL-COCKTAIL

2 kleine Gläser Genever, 2 Schuß Bitter, 2 Teelöffel Zitronensaft, Zucker, Sodawasser.

GRAPEFRUIT-COCKTAIL

1 Glas Grapefruchtsaft, 1 Scheibe Ananas, Zuckersirup.

HOLLAND'S-PRIDE-COCKTAIL

3 Spritzer Gumsirup, 2 Spritzer Bittern, 1 Spritzer Absinth, $^2/_3$ Glas Wermut.

FLOWERS-COCKTAIL

2 Spritzer Zitronensaft, 1 Teelöffel Orangensaft, 1 Likörglas Gin, 1 Likörglas Apricot-Brandy.

GOLDEN COCKTAIL

2 Schuß Curacao, 2 Likörglas ital. Vermouth, 1 Likörglas Gin.

HALALI-COCKTAIL

1 Schuß Zitronensaft, 1 Likörglas Gin, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas Apricot-Brandy.

HIMMELS-COCKTAIL

3 Tropfen Pfefferminz auf ein Stück Zitronenschale, 1 Schuß Cordial Medoc, 1 Schuß deutscher Weinbrand, 1 Schuß Zitronensirup, Sekt, Zitronenschale, Kirsche.

HELGOLÄNDER-COCKTAIL

1 Likörglas Anisette, 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Pfefferminz.

IMPERIAL OPAL-COCKTAIL

1 kleines Glas Absinth, 1 Spritzer Anisette, 1 Spritzer gelben Chartreuse, etwas Rosenlikör.

JAPANESE-COCKTAIL

3 Spritzer Orangensirup, 3 Spritzer Bittern, 2 Spritzer Maraschino, 1 Glas Eau celeste, Zitronenschale.

JERSEY-COCKTAIL

1 Eßlöffel Löwenzahn-, 2 Tropfen Enzian- und 2 Tropfen Zitronenessenz, Apfelwein-Champagner.

JERSEY-COCKTAIL (2)

1½ Eßlöffel Zucker, 3—4 Spritzer Bittern, 1 Weinglas Apfelwein, Zitronenschale.

ISOLABELLA-COCKTAIL

1 Schuß Kakaolikör, 1 Schuß Cherry-Brandy, 1 Schuß Cointreau, 1 Schuß Zitronensirup, Sekt.

JONNY-COCKTAIL

1 Spritzer Angostura, 1 Schuß Curacao-Orange, 1 Schuß Zitronensaft, 2 Likörglas Whisky, Zitronenschale, Kirsche.

JOURNALISTEN-COCKTAIL

1 Spritzer Angostura, 2 Schuß Curacao, 2 Schuß Zitronensaft, ½ Likörglas franz. Vermouth, ½ Likörglas ital. Vermouth, 1 Likörglas Gin.

JEALOUSY-COCKTAIL

½ Schuß Cointreau, 1 Schuß Grenadine, 1 Likörglas deutscher Weinbrand, 1 Likörglas franz. Vermouth, Kirsche.

KAKI-COCKTAIL

1 Schuß Orangensaft, 2 Schuß Johannisbeersirup, 1 Schuß Zitronensaft, 1 Likörglas Curacao, 1½ Likörglas Arrak, 1 Scheibe Orange, 1 Scheibe Zitrone.

KNOCK OUT-COCKTAIL

1 Löffel Zucker, 1 Eigelb, 1 Likörglas Whisky, 1 Likörglas Madeira, Sekt, Früchte.

LANDSKNECHT-COCKTAIL

2 Spritzer Burgunder, 1½ Likörglas Gin, 1½ Likörglas Apricot-Brandy.

LEOPARDEN-COCKTAIL

1 Schuß Zitronensaft, 1 Schuß Cointreau, 1 Schuß Bacardi-Rum, 1 Likörglas Gin, Zitronenschale, Olive.

LILIEN-COCKTAIL

Saft einer halben Orange, 1 Schuß Cherry-Brandy, 1 Schuß Madeira, 1 Likörglas Whisky, 1 Likörglas franz. Vermouth, Zitronenschale, Kirsche.

MARTINI MEDIUM-COCKTAIL

1 Glas Gin, 2 Schuß Dry Vermouth, 2 Schuß ital. Vermouth, 1 Olive, Zitronenschale.

MARTINI SWEET-COCKTAIL

1½ Glas Gin, 2 Schuß ital. Vermouth, 1 Kirsche, Zitronenschale.

MARTINI DRY-COCKTAIL

1½ Glas Gin, 2 Schuß Dry Wermut, 2 Spritzer Orangen-Bitter, 1 Olive, Zitronenschale.

MANHATTAN-COCKTAIL

1 Glas ital. Vermouth, 1 Glas Whisky, 3 Spritzer Angostura, 1 Olive, Zitronenschale.

MILLION DOLLARS-COCKTAIL

½ Glas Cognac, ½ Glas Cordial Medoc, 1 Spritzer Grenadin, Champagner.

MINT-COCKTAIL

½ Orange, Saft, ½ Zitrone, Saft, ¼ Sirup, 1 Stengel frische Pfefferminze, Schaumwein.

MORNING GLORY-COCKTAIL

1 Spritzer Sirup, 3 Spritzer Orangen-Bitter, 1 Spritzer Absinth, etwas Cognac und Whisky, etwas Zucker.

MISSISSIPPI-COCKTAIL

1 Löffel feinen Zucker, 1 Schuß Zitronensaft, 1 Likörglas Rum, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas Whisky, Früchte.

NATIONAL SPECIAL-COCKTAIL

1 Glas Whisky, 2 Schuß ital. Vermouth, 2 Schuß Dry Wermut, 3 Spritzer Absinth, Kirsche, Zitronenschale.

NIGHT CAP-COCKTAIL

1 Glas Cognac, 2 Schuß Curacao Orange, 2 Schuß Anisette, 1 Eidotter.

NOYAU-COCKTAIL

½ Likörglas weißen Noyau-Likör, ½ Glas Gin, 3 Tropfen Angostura-Bitter, Zitronenschale.

NIZZA-COCKTAIL

4 Tropfen Angostura, ½ Likörglas Benediktiner, 2 Likörglas Vermouth, Zitronenschale, Kirsche.

ORANGE BLOSSOM-COCKTAIL

1½ Glas Gin, ½ Glas Apfelsinensaft.

OHIO-COCKTAIL

2 Schuß Cognac, 2 Schuß Schwedenpunsch, 1 Spritzer Angostura, 1 Glas Champagner.

OHIO-COCKTAIL (2)

3 Schuß Cognac, 1 Schuß Vanille, Schaumwein, Kirsche.

OLD TOM GIN-COCKTAIL

3 Spritzer Gumsirup, 2 Spritzer Bittern, 1 Weinglas Old Tom Gin, Zitronenschale.

THE OPAL-COCKTAIL

2 Spritzer Gumsirup, 1 kleines Glas Absinth, 1 Spritzer Maraschino, etwas Pfefferminzlikör.

OYSTER-COCKTAIL

7 kleine Austern, Salz, 3 Tropfen feurige Tabasco-Sauce, 3 Tropfen mexikanische Pfefferschoten-Sauce, 1 Eßlöffel Zitronensaft, etwas Meerrettich, grüne Pfeffersauce, afrikanische Pfeffer-Catchup, schwarzen Pfeffer, großes Quantum Tomatensaft.

OLYMPIA-COCKTAIL

1/3 Whisky, 1/3 Curacao, 1/3 Orangensaft.

PINK LADY-COCKTAIL

1½ Glas Gin, 2 Schuß Grenadine, 1 Eiweiß.

PINK GIN-COCKTAIL

1 Glas Gin, 2 Spritzer Angostura.

THE PRESERVER-COCKTAIL

2 Spritzer Gumsirup, etwas Maraschino, 2 Spritzer Bittern, 1 Spritzer Absinth, 1 Likörglas Whisky, 1 Spritzer Jamaikarum, 1 Spritzer russischer Kümmel.

PRINCE OF WALES-COCKTAIL

2 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Curacao, 1 Orangenscheibe, Schaumwein.

PRINZESSIN-COCKTAIL

¼ Cinzano Bianco, ¼ Cognac, ¼ Benediktiner, ¼ Cointreau, 4 Spritzer Orangen-Bitter.

QUECKSILBER-COCKTAIL

2 Teile Schwedenpunsch, 1 Teil Haute Sauternes, 2 Schuß Cointreau.

QUALITÄTEN-COCKTAIL

1 Eigelb, 1 Schuß Zuckerlösung, 2 Schuß Kirsch, 2 Schuß Maraschino, 2 Schuß Vermouth.

RYE-COCKTAIL

3 Tropfen Angostura-Bitter, 3 Tropfen Sirup, ½ Weinglas Whisky.

RAUHNACHT-COCKTAIL

½ Cognac, ½ Schwedenpunsch, 2 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Curacao, Schaumwein.

RAUHREIF-COCKTAIL

1/3 Rum, 1/3 Cointreau, 1/3 Orangensaft, Zucker.

ROSA-COCKTAIL

½ Gin, ½ Cherry Brandy, 1 Schuß Bitter, Zitronenschale.

SARATOGA-COCKTAIL

3 Spritzer Ananassirup, 3 Spritzer Bitter, 3 Spritzer Maraschino, 3/4 Weinglas Cognac, Erdbeeren, Zitronenschale, Champagner.

SODA-COCKTAIL

6 Spritzer Bittern, 2 Apfelsinenschnitten, 1 Löffel klaren Zucker, Sodawasser.

SIDE CAR-COCKTAIL

1 Glas Cognac, 2 Schuß Cointreau, 2 Schuß Zitronensaft.

STALLWACHE-COCKTAIL

2 Likörglas ital. Vermouth, 1 Likörglas Gin.

SOMMERNACHTSTRAUM-COCKTAIL

1 ganzes Ei, Saft einer Orange, 1 Likörglas Kirsch, 1 Likörglas Vermouth, 1 Likörglas Cherry-Brandy, 1 Eßlöffel gesüßte Schlagsahne, etwas geriebene Schokolade.

TIGER MILK-COCKTAIL

1 Glas Rum, 2 Schuß Curacao blue, 2 Schuß Sahne.

TEUFELS-COCKTAIL

½ Likörglas Zitronensaft, ½ Likörglas Orangensaft, 1 Likörglas Gin, 1 Likörglas Apricot-Brandy.

TOURISTEN-COCKTAIL

Saft einer Orange, 2 Schuß Grenadine, 1½ Likörglas Gin, 1 Likörglas franz. Vermouth, ½ Likörglas ital. Vermouth, Zitronenschale, Kirsche.

UTENSILIEN-COCKTAIL

Je 1 Spritzer: Cointreau, Pfefferminz, Kakaolikör, Cognac, grünen Chartreuse, Benediktiner, Marnier, Cherry-Brandy, Anisette, Sekt zum Auffüllen.

VIKTORIA-COCKTAIL

Einige Tropfen Zuckerlösung, 3 Tropfen Angostura, 1½ Likörglas Madeira, 1½ Likörglas Cognac, Zitronenschale.

WHITE LADY-COCKTAIL

1 Glas Gin, 2 Schuß Curacao, 1 Schuß Zitronensaft.

WALZER-COCKTAIL

¼ Gin, ¼ ital. Vermouth, 3 Tropfen Zitronensaft, ½ Schaumwein.

THE WEEPER'S JOY-COCKTAIL

3 Spritzer Gumsirup, ½ kleines Glas Absinth, Wermut, Kümmel, 1 Spritzer Curacao.

WERMUT-COCKTAIL

5 Spritzer Gumsirup, 2 Spritzer Angostura-Bitter, 1 Weinglas Wermut, Zitronenschale.

WERMUT-COCKTAIL (2)

1 Spritzer Bitter, 2 Spritzer Maraschino, 1 Spritzer Absinth, 1 Glas Wermut.

WHISKY-COCKTAIL

Zitronenschale, 7 Gramm Calumba-Essenz, 2 Tropfen Capsicum-Essenz, 1 Weinglas Whisky.

WHISKY-COCKTAIL (2)

1 Teelöffel Bitter, 2 Tropfen Zimtessenz, etwas Sirup, 1 Weinglas Whisky.

XOX-COCKTAIL

1 Likörglas Gin, 1 Likörglas gelben Chartreuse, 1½ Likörglas Cherry-Brandy, ½ Likörglas Weinbrand.

XANTIPPE-COCKTAIL

1 Messerspitze Pfeffer, 1 zerstoßene Nelke, Saft einer halben Zitrone, ½ Likörglas Angostura, 1 Likörglas Maraschino.

YORK-COCKTAIL

1 Spritzer Orangelikör, 1 Schuß Zuckerlösung, 1 Likörglas Jamaikarum, 2 Likörglas Rotwein.

YES SIR-COCKTAIL

½ Schuß Zitronensaft, 1 Schuß Grenadine, 1 Likörglas Rum, 1 Likörglas Gin, Zitronenschale, Kirsche.

YESTERNIGHT-COCKTAIL

1 Schuß Cointreau, 1 Schuß Grenadine, 1 Schuß Absinth, Saft einer halben Orange, ½ Likörglas Wodka, 1 Likörglas Gin.

ZITRONEN-COCKTAIL

2 Eßlöffel Zitronensirup, Saft einer Zitrone, Weinbrand.

ZÄRTLICHKEITEN-COCKTAIL

2 Eigelb, 1 Eßlöffel Zuckerlösung, ½ Likörglas Kirsch, ½ Likörglas Maraschino, ½ Likörglas Cognac, ½ Likörglas Benediktiner.

Cobblers

CALIFORNIA SHERRY WINE-COBBLER

½ Eßlöffel Zucker, 1 kleines Glas Ananassirup, etwas Wasser, 1½ Weinglas kalifornischen Sherry, Früchte.

CATAWBA-COBBLER

2 Weinglas Catawbawein, 1 Löffel gestoßenen Zukker, 3 Apfelsinenschnitten.

CATAWBA-COBBLER (2)

1 Dessertlöffel Zucker, etwas Selterwasser, 1 Weinglas Catawbawein, 1 Spritzer Portwein, Früchte.

CHAMPAGNER-COBBLER

Etwas Apfelsinen- und Zitronenschale, 1 Glas Zitronelle, Champagner.

CHAMPAGNE-COBBLER

¼ Weinglas Zuckerwasser, 1—2 Apfelsinen- und Ananasschnitten, Champagner, Früchte.

CHAMPAGNE-COBBLER (2)

1 Stückchen Zucker, etwas Vanille- oder Erdbeergefrorenes, Champagner, Erdbeere, eventuell etwas Maraschino.

CHAMPAGNE-MOCK-COBBLER

1 Eßlöffel Sirup, 1 Dessertlöffel Orangenblütenwasser, 1 Eßlöffel Fliederwasser, 1 Eßlöffel Cognac, Brauselimonade.

CLARET-COBBLER

1 Eßlöffel Orchardsirup, ½ Eßlöffel klaren Zucker, ¾ Apfelsine, 1½ Weinglas Rotwein, Frucht.

CLARET-COBBLER (2)

1 Löffel Zucker, 1 Weinglas Rotwein, etwas Rahmgefrorenes, Sodawasser, Frucht.

CHERRY-COBBLER

2 Gläschen Cherry-Brandy, 1 Eßlöffel Zucker, einige kandierte Früchte.

COSMOPOLITAN DELIGHT-COBBLER

1 Löffel Zucker, Saft einer halben Zitrone, 1 Löffel Gumsirup, ½ Glas Curacao, ½ Weinglas Cognac, 1 Spritzer Rotwein, Früchte.

FEODORA-COBBLER

1 kleines Glas Cognac, 1 kleines Glas Curacao, ½ kleines Glas Jamaikarum, ½ kleines Glas Bourbonrum, 1 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale.

FISHERMAN'S PRAYER-COBBLER

½ Löffel Zucker, Saft einer halben Zitrone, 1 Likörglas Himbeersaft, ½ Weinglas Rum, Früchte.

FRUCHT-COBBLER

1 Glas Grenadine, 3 Spritzer Zitronensaft, Apfelsinenscheibe, Frucht.

GIBSON GIRL-COBBLER

1 Likörglas Ananassirup, Schaumwein, Ananasstückchen.

LEMON-COBBLER

1 Glas Zitronensaft, 3 Spritzer Gumsirup, Zitronenschale, Beeren.

LADIES DELIGHT-COBBLER

1 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel kalten Kaffee, $^2/_3$ Cognac, $^1/_3$ Jamaikarum, etwas Rahmgefrorenes, Beeren.

MOSELLE-COBBLER

1 Glas Moselwein, etwas Zucker, Zitronenschale, Ananas oder Beerenobst.

NETHERLANDS-COBBLER

1 Löffel Zucker, Saft einer halben Zitrone, ½ Likörglas Vanillesirup, ½ Weinglas holländischen Gin, Sodawasser, Früchte.

PORT WINE-COBBLER

½ Eßlöffel Zucker, 1 kleines Glas Orchardsirup (etwas Wasser zum Auflösen), 1½ Weinglas Portwein, Frucht.

RHEINWEIN (HOCK)-COBBLER

Saft und Schale einer Apfelsine, etwas Zucker, Rheinwein.

RHINE WINE-COBBLER

1½ Eßlöffel in etwas Wasser aufgelösten Zucker, 1½ Weinglas Rheinwein, Frucht.

RIP VAN WINKLE-COBBLER

1 Glas Bourbon-Whisky, etwas Erdbeer- oder Himbeergefrorenes, 1 Zitronenscheibe.

ROTWEIN-COBBLER

Schale und Saft einer Apfelsine, etwas Zucker, Rotwein.

SAUTERNES-COBBLER

½ Eßlöffel Zucker, ½ Weinglas Orchardsirup, ¼ Weinglas Selterwasser, 1½ Weinglas Sauterneswein, Früchte.

SAUTERNES-COBBLER (2)

Schale und Saft einer Apfelsine, etwas Zucker, Sauterneswein.

SHERRY-COBBLER

2 Eßlöffel Zucker, 1 Ananasscheibe, ¼ Liter dunklen Sherry, etwas geriebene Muskatnuß.

SHERRY-COBBLER (2)

2 Weinglas Sherry, 1 Eßlöffel Zucker, 3 Apfelsinenschnitten, etwas Portwein, Erd- oder Himbeeren.

SPANISH DELIGHT-COBBLER

1 Löffel Zucker, 1 frisches Ei, ½ Likörglas Curacao, 1 Weinglas Portwein.

WHISKY-COBBLER

½ Eßlöffel Zucker, 1½ Teelöffel Ananassirup, 1 Weinglas Whisky, Frucht.

Fizzes

BOSS O' THE SHANTY-FIZZ

1 Glas Sprossenbier, 1 Weinglas Bourbon-Whisky, ½ Glas Curacao, etwas Zitroneneis, Sodawasser.

BRANDY-FIZZ

½ Eßlöffel Zucker, 3—4 Spritzer Zitronensaft, 1 Weinglas Cognac, Selterwasser.

DAN GODFREY'S TICKLER-FIZZ

½ Eßlöffel Zucker, Saft einer halben Zitrone, 1 Teelöffel Erdbeersaft, 1 Eiweiß, ½ Glas Old Tom Gin, Selterwasser, Früchte.

COOLER à la BENJAMIN WOOD-FIZZ

1 Teelöffel klaren Zucker, Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel Orangeat, 1 Flasche Sodawasser.

COOLER à la W. J. FLORENCE-FIZZ

1 Eidotter, 1 Teelöffel klaren Zucker, 1 Glas Maraschino, 1 Glas Cognac, Sodawasser.

COOLER à la BRITANI-FIZZ

3 frische Zweige Minze, 2 Teelöffel feinen Zucker, 1 Weinglas Cognac oder Whisky, Apfelsinenscheibe.

COOLER à la HOLLYWOOD-FIZZ

Saft einer Zitrone, ½ Teelöffel feinen Zucker, 1 Glas Himbeersirup, 1 Glas Schweizer Kirschwasser, Sodawasser.

COOLER à la H. P. SAMPERS-FIZZ

Saft einer Zitrone, 2 Teelöffel klaren Zucker, 1 Eßlöffel Orgeat, 2 Eßlöffel St. Croix-Rum, 1 Flasche Sodawasser.

COOLER à la SULLIVAN-FIZZ

½ Teelöffel Zucker, ½ Glas Curacao (rot), 1 Weinglas Catawbawein.

COOLER à la T. S. VAN VOLKENBURG

Saft einer Blutorange, 1 kleines Glas Cognac, ½ kleines Glas roten Curacao, Sodawasser.

COOLER à la FREDERICK VANDERBILT

1 Eiweiß, Saft einer Zitrone, 2 Teelöffel klaren Zukker, 4 Eßlöffel frische Milch, 1½ kleines Glas Old Tom Gin, Sodawasser oder Apollinariswasser.

FRED COLLINS-FIZZ

1 Weinglas Whisky, 1 Dessertlöffel Sirup, 1 Dessertlöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Curacao, 2 Tropfen Mandel- und 2 Tropfen Apfelsinensaft.

EYE OPENER-FIZZ

Saft einer halben Limone, 1 Löffel Zucker, 1 Eiweiß, 1 Weinglas Irish Whisky, 2 Spritzer Tonic Phosphate, Selterswasser.

CREAM-FIZZ

Saft einer halben Zitrone, ½ Eßlöffel Zucker, 1 Likörglas Old Tom oder holländischen Gin, etwas Sahne, Selterswasser.

TOM COLLINS-FIZZ

¾ Eßlöffel Zucker, 3—4 Spritzer Limonen- oder Zitronensaft, 1 Weinglas Old Tom Gin, Sodawasser.

THE FOUNDATION-FIZZ

2 frische Eier, Saft einer Zitrone, 2 Teelöffel Zucker, 2 Spritzer Calisay-Bitter, 2 Likörglas Old Tom Gin, 1 Spritzer Absinth, 2 Spritzer Wermutwein, kohlensaures Wasser.

HARI-KARI-FIZZ

1 Teelöffel Zucker, etwas Zitronensaft, 1 Weinglas Whisky, Vichy- oder Selterswasser, Früchte.

GIN PUFF-FIZZ

1 Likörglas Gin, ½ Glas Milch, ½ Glas Selterswasser.

GIN FIZZ PLAIN

Saft einer halben Zitrone, ½ Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Old Tom oder holländischen Gin, Selterswasser.

GOLDEN FIZZ

¾ Eßlöffel klaren Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 1 Weinglas Whisky, 1 frisches Eidotter, Vichy- oder Selterswasser.

GRAND ROYAL FIZZ

1 Ei, Saft einer halben Zitrone, ½ Eßlöffel Zucker, 1 Likörglas Old Tom oder holländischen Gin, Selterswasser, etwas Apfelsinensaft, 1 Spritzer Maraschino, 1 Spritzer Parfait amour oder Rosenlikör.

IMPERIAL-FIZZ

1 Ei, Saft einer halben Zitrone, ½ Eßlöffel Zucker, Champagner.

JOHN COLLINS-FIZZ

Saft einer Zitrone, 1 Ananasscheibe, 1 Teelöffel Zukker, 1 Weinglas holländischen Gin, Sodawasser.

JOHN COLLINS-FIZZ (2)

$^3/_4$ Eßlöffel Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 2 Spritzer Limesaft, 1 Weinglas holländischen Gin, Sodawasser.

LIQUEUR EUSTACHE-FIZZ

2 Eßlöffel Sirup, Zitronenschale, Saft einer halben Zitrone, 1 Likörglas Cognac, ½ Glas Absinth, Sodawasser.

THE MANHATTAN COOLER

Saft einer Limone, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Glas Rotwein, 1 Spritzer St. Croix-Rum, 1 Flasche Sodawasser, Frucht.

MORNING GLORY-FIZZ

1 Eiweiß, $^3/_4$ Eßlöffel Zucker, 1—2 Spritzer Zitronensaft, 2—3 Spritzer Limesaft, 3—4 Spritzer Absinth, 1 Weinglas Scotch Whisky, Selters- oder Vichywasser.

THE MORNING DELIGHT-FIZZ

1 Eiweiß, Saft einer Limone, Saft einer halben Zitrone, 1 kleines Glas Absinth, 1 kleines Glas Whisky, ½ Glas Sherry, 1 Löffel Zucker, 2 Spritzer Calisaya-Bitter, Selterswasser.

MOSES AND AARON-FIZZ

1 Likörglas Farnkrautbranntwein, 1 Spritzer Bittern, 1 Glas Ananasessenz, Sodawasser.

NEW MOWN HAY-FIZZ

½ Glas Apfelweinlikör, ¼ Glas Erdbeerlikör, ¼ Glas Jargonelle-Birnenlikör, Soda- oder Selterswasser.

OLD CHUMS' REVIVER-FIZZ

Saft einer halben Zitrone, 1 Löffel Zucker, 1 Likörglas Erdbeersaft, ½ Glas Cognac, Sodawasser.

ORANGE COUNTY PUNCH-FIZZ

1 frisches Ei, Saft einer Zitrone, 1 Teelöffel Zucker, 1 Glas Apfelwein, Selterswasser.

PICK ME UP OR BRACER-FIZZ

Saft einer Zitrone, ½ Löffel Angostura-Bitter, Selterswasser.

THE PRESS-FIZZ

1 Eiweiß, 3 Spritzer Zitronensaft, 1 Eßlöffel Zucker, ⅔ Weinglas Whisky, 1 Spritzer St. Croix-Rum, 1 Spritzer Calisay-Bitter, 1 Spritzer Absinth, Selterswasser.

THE QUICK AND THE DEAD-FIZZ

½ Apollinariswasser, ½ Cognac.

RHINE WINE AND SELTERS-FIZZ

½ Rheinwein, ½ Selterswasser.

ROYAL-FIZZ

1 Ei, Saft einer halben Zitrone, ½ Eßlöffel Zucker, 1 Likörglas Old Tom oder holländischen Gin, Selterswasser.

SARATOGA BRACE UP-FIZZ

1 Eßlöffel Zucker, 2—3 Spritzer Bitter, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 1 Spritzer Limesaft, 2 Spritzer Anisette, 1 frisches Ei, 3—4 Weinglas Cognac, Vichy- oder Apollinariswasser.

SLOE GIN-FIZZ

1 Glas Sloe Gin, ½ Glas Zitronensaft, ½ Glas Sirup (Gum), Sodawasser.

SILVER-FIZZ

½ Eßlöffel feinen Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 1 Weinglas Old Tom Gin, 1 Eiweiß, Selters- oder Vichywasser.

SITTING BULL-FIZZ

Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel Zucker, ⅓ Weinglas St. Croix-Rum, ⅔ Weinglas Whisky, Selterswasser.

SODA NOGG-FIZZ

1 Löffel Zucker, 1 frisches Ei, Sodawasser.

THE STEINWAY-FIZZ

½ Glas Whisky, ½ Löffel Zucker, Apollinariswasser.

STONE WALL-FIZZ

½ Glas Whisky, ½ Löffel Zucker, Sodawasser.

VIOLETT-FIZZ

Saft einer halben Zitrone, Saft einer halben Limone, etwas Zucker, 1 Spritzer Old Tom Gin, 2 Spritzer Himbeersirup, 1 kleines Glas Sahne, Selterswasser.

WHISKY-FIZZ

½ Eßlöffel Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 1 Weinglas Whisky, Selters- oder Vichywasser.

THE WORLD'S MORNING DELIGHT

Saft einer halben Zitrone, Saft einer halben Orange, etwas klaren Zucker, 2 Spritzer russischen Kümmel, 2 Spritzer Maraschino, 1½ Glas Absinth, Selterswasser.

Juleps

BALM-JULEP

1 Weinglas Pfirsichbranntwein, ½ Weinglas Cognac, 1 Weinglas Sirup, einige Melissenzweige, weiße oder rote Johannisbeeren.

BARBADOS-JULEP

Etwas Zitronensaft, 1 Glas weißen Rum, ½ Glas Bayrum, 1 Glas Sirup, Bananenschnitten, Melisse oder reife Weinbeeren.

BRANDY-JULEP

3 Blätter frische Minze, 1 Teelöffel klaren Zucker, 1 Löffel Wasser, ½ Weinglas Cognac, ½ Likörglas alten Rum, ½ Likörglas gelben Chartreuse.

BELLE OF BALTIMORE-JULEP

1 Weinglas Ananas-Cordial, 1 Spritzer Nelken-Cordial, Ananasscheiben.

CATSKILL-JULEP

1 Weinglas Brombeersaft, 1 Spritzer Limonensaft, Zitronenschale.

CHAMPAGNE-JULEP

1 Stückchen Würfelzucker, 1 Zweig Krauseminze, 1 Stückchen Apfelsine, 3 Erdbeeren, Champagner.

CHRISTMAS-JULEP

1 Eßlöffel Zucker, 1 Löffel Maraschino, 1½ Weinglas Whisky, 1 Stück Zitronenschale, ¼ Liter Milch, etwas Whisky.

CREOLE-JULEP

1 Weinglas roten Johannisbeersaft, 1 Spritzer Heidelbeersirup, 1 Glas Zitronensaft, etwas Zucker, rote oder weiße Johannisbeeren.

DANDY JIM-JULEP

1 Glas Zitronen-Cordial, 1 Spritzer Cachou-Sirup, überzuckerte Weinbeeren.

ERDBEER-JULEP

1 Weinglas Erdbeer-Cordial, 1 Spritzer Limonensaft, Erdbeeren.

FANCY-JULEP

1 Weinglas Gin, 1 Weinglas Sirup, 1 Spritzer Noyau-Likör, 4 Zweige Farnkraut, Saisonfrüchte.

GIN-JULEP

3—4 Zweige Krauseminze, $^3/_4$ Eßlöffel Zucker, $^1/_2$ Weinglas Wasser, $1^1/_4$ Weinglas holländischen Gin.

GIN-JULEP (2)

3 Stengel Minze, $^1/_8$ Liter Gin, $^1/_{16}$ Liter Maraschino.

GRINGO BRAGH-JULEP

2 Weinglas Whisky, 1 Glas Sirup, Pfefferminzkraut, Zitronenschale, etwas Zitronensaft.

JERSEY'S QUADROON-JULEP

1 Weinglas Heidelbeer-Cordial, 1 Weinglas Limonen-Cordial, Pfefferminzkraut, Heidelbeeren.

JERSEY LILI-JULEP

1 Eßlöffel Zucker, 1 Weinglas Cognac, 1 Glas Champagner, etwas Jasmin oder Orangenblüten, etwas Zucker.

MINT-JULEP

3—4 Pfefferminzkrautstengel, 1 Apfelsinenscheibe, 1 Zitronenscheibe, 1 Glas Sirup, 1 Glas Cognac, etwas Rum, etwas Zucker.

MINT-JULEP (2)

1 Zweig frisches Pfefferminzkraut, 1 gehäuften Teelöffel Zucker, Schale und Saft einer Zitrone, 1 Glas Gin, 1 Glas Sherry.

MULBERRY SINASH-JULEP

1 Eßlöffel Sirup, 1 Glas Maulbeersaft.

ORANGE COUNTY-JULEP

1 Weinglas Apfelsinen-Cordial, 1 Spritzer Limonensaft, Pfefferminzkraut, 1 Apfelsinenscheibe, Zucker.

RASPBERRY-JULEP

1 Glas Himbeersaft, 1 Likörglas Cognac, Himbeerzweig, Streuzucker.

ROSE NECTAR-JULEP

½ Glas Rosenlikör, ½ Glas Cognac, 1 Löffel Zucker, 4 Zitronenscheiben, 3 mit Zucker überkrustete Rosenknospen, etwas Zitronensaft.

ROSEN-JULEP

1 Handvoll gestoßene Rosenblätter, etwas Rosenwasser, etwas Zucker, einige Tropfen Vitriolspiritus, 1 Löffel von diesem Sirup auf ein Glas Wasser.

TEXAN-JULEP

1 Weinglas Rotwein, 1 Spritzer Old Rye Whisky, 1 Glas Sirup, Pfefferminzkraut oder Melisse, Saisonfrüchte.

ST. THOMAS-JULEP

1 Weinglas Madeira, 1 Spritzer Cognac, 1 Glas Sirup, etwas Pfefferminzkraut, dünne Scheiben einer Wassermelone, etwas Zucker.

STRAINED MINT-JULEP

1 Eßlöffel Zucker, etwas Wasser, 2 Pfefferminzblätter, 1 Glas Cognac, 1 Spritzer Jamaikarum, einen in Cognac getauchten und mit Zucker überkrusteten Pfefferminzzweig.

WEDDING-JULEP

1 Weinglas Orangenblütenwasser, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Spritzer Nelkenessenz, 1 Glas Sirup, Fliederblüten, weiße Früchte.

WHISKY-JULEP

$^3/_4$ Eßlöffel Zucker, ½ Weinglas Selterswasser, 3—4 Zweige Krauseminze, 1 Weinglas Whisky, Früchte.

WHISKY-JULEP (2)

1 Stengel Minze, 2 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, $^1/_8$ Liter Whisky, Schale einer Zitrone.

WHITE WINE-JULEP

2—3 Stengel Minze, 14 Gramm Zucker, $^1/_8$ Liter beliebigen Weißwein, Zitronenscheibe, etwas Gerstenzucker.

WHITE HOUSE-JULEP

1 Weinglas Sirup, 1 Spritzer Maraschino, Pfefferminzkraut, 1 Weinglas Cognac, frische oder getrocknete Pfirsichscheiben, etwas Zucker.

Cups

CLARET à la BOURGEOISE

56 Gramm Zucker, 1 Weinglas Holunderwein, 1 Likörglas Cognac, 3 Zitronenscheiben, 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Brauselimonade

CLARET CUP à la STOCKDALE

2 Flaschen franz. Rotwein, 1 Flasche alten Roussillon, 1/8 Liter Kirschwasser, einige Zweige Kirschwasser oder Melisse, Zucker nach Belieben, 2 Flaschen Limonade, 1 Flasche Selterswasser.

CLARET CUP à la LORD SALTRUN

Die Schale einer Zitrone, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Weinglas Sherry, 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Sodawasser, etwas geriebene Muskatnuß.

CLARET CUP à la WEBBER

12 Nelken, 6 Korn Neugewürz, 1/8 Liter Sherry, 1/16 Liter Cognac, einige Boretschblätter, ein Verbenenzweig, 1 Likörglas Noyau, 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Maraschino, 100 Gramm Zucker, die auf Zucker abgeriebenen Schalen und den Saft von 3 Zitronen, 3 Flaschen franz. Rotwein, Zucker nach Geschmack, 1 Flasche Champagner, 2 Flaschen Sodawasser.

CLARET CUP à la WILBERFORCE

2 Flaschen Rotwein, 1 Flasche Champagner, 1 Weinglas Maraschino, nach Belieben Boretsch, Melisse und Zucker, 2 Flaschen Selterswasser.

CLARET AND CHAMPAGNE CUP à la BRUNNOW

3 Flaschen Rotwein, $^1/_3$ Liter Curacao, $^1/_2$ Liter Sherry, $^1/_2$ Liter Cognac, 2 Weinglas Himbeersaft, 3 in Scheiben geschnittene Apfelsinen und Zitronen, einige Zweige Melisse, 2 Krüge Selterswasser, 3 Flaschen Sodawasser, Saisonfrüchte.

CLARET CUP à la GARDENER

Gestoßenen Zimt, Nelken, Kardamom und Neugewürz, $^1/_8$ Liter hellen Cognac, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, Saft einer Zitrone, Saft zweier Apfelsinen, 2 Flaschen franz. Rotwein, eine Gurkenschale, 2 Flaschen Sodawasser.

CLARET CUP à la JEANES

2 Flaschen franz. Rotwein, $^1/_8$ Liter Himbeergefrorenes, $^1/_2$ Teelöffel Veilchensirup, $^1/_8$ Liter hellen Cognac, 2 Flaschen kohlensaures Wasser.

CLARET CUB à la KEBLE

1 Flasche Rotwein, $^1/_4$ Liter Rosinen- oder Rhabarberwein, $^1/_{16}$ Liter hellen Cognac, 2—3 Minzenzweige, Zucker nach Geschmack, 1 Flasche Sodawasser.

CLARET CUB à la KNOTT

2 Flaschen franz. Rotwein, $^1/_4$ Liter Apfelsinenbranntwein, $^1/_{16}$ Liter Curacao, 1 Gurkenscheibe, 3 Flaschen Brauselimonade.

CLARET CUP á la MACLEAN

Zucker an der Schale einer halben Zitrone abreiben, Saft einer Zitrone, 1 Gurkenschale, 1 Verbenenzweig, 1 Flasche franz. Rotwein, 1 Likörglas Curacao oder Maraschino, 2 Flaschen Sodawasser.

CLARET CUP à la OXFORD

Einige Zweige Boretsch oder Melisse, ½ Liter alten Sherry, 2 Flaschen franz. Rotwein, Zucker nach Belieben, 1/16 Liter Noyau, 1/8 Liter Cognac, 2 Flaschen kohlensaures Wasser, 1 Flasche Champagner.

CLARET CUP à la RAWLINGS

1 Flasche franz. Rotwein, 2 Flaschen Rawlings Ingwerbier.

CLARET CUP

1 Flasche Rotwein, 12 Stück Würfelzucker, 2 Zitronenscheiben, 1 Weinglas Noyau- oder Curacaolikör, 1 Weinglas Sherry, etwas Boretsch, 1 Melissen- und Verbenenblatt oder eine Gartenerdbeere, 2 Flaschen geeistes Sodawasser.

CINDERELLA CUP

1 Flasche Rosinen- oder Angelikawein, 1/8 Liter dicken Sirup, 1 Liter Limonadengefrorenes, 1 Zweiglein duftende Verbenen.

CLARET CUP à la DUFFERIN

1 Flasche Rotwein, ½ Liter Sherry, 1/8 Liter Portwein, 1/8 Liter Kirschbranntwein, 1 Zitrone, 3 Gurkenschalen, 1 Zweig Verbena, Zucker nach Belieben, 3 Flaschen Selterswasser.

CLARET CUP à la LOWELL

Schale einer Zitrone, 65 Gramm Zucker, 3 Scheiben Zitrone, 1 Weinglas alten Sherry, 1 Flasche Rotwein, 3 Verbenenzweige, 1 Flasche herben Champagner.

CLARET CUP à la GUY

Die auf Zucker abgeriebene Schale einer Pomeranze, Saft einer Pomeranze, 1 Gurkenschale, 1 Flasche franz. Rotwein, 1 Flasche Moselschaumwein, 1 Flasche Selterswasser.

CLARET CUP à la CUTTLER

Die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, Saft einer Zitrone, Saft einer Pomeranze, 1 Flasche grünen Ingwerwein, einige Gurkenschalen, 1 Flasche Roussillon, 2 Flaschen Rotwein, Zucker nach Belieben, 4 Flaschen Sodawasser.

ATHENAEUM-CLARET-CUP

Schale einer Zitrone, 56 Gramm Zucker, 4 Boretschzweige, 1 Liter siedendes Wasser, 1 Flasche guten Rotwein, 1 Flasche Sodawasser.

CHAMPAGNE-CUP

Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel Zucker, 2 kleine Glas roten Curacao, 1 Flasche Sodawasser, 2 Gurkenschalen, 3 Flaschen Champagner, Erdbeeren, Ananasscheiben, 1 feingeschnittene Apfelsine, kleiner Busch Minzkraut.

CHAMPAGNE CUP à la DUC D'EDINBOURG

2 Ananasscheiben, 1 in Scheiben geschnittene Zitrone, ½ Liter Ryewhisky, ½ Liter Sirup, ⅛ Liter Curacao, 1 Flasche Sherry, 2 Zweige Boretsch, 1 Flasche Champagner.

CHAMPAGNE CUP à la DUC DE CAMBRIDGE

Schalen von 2 Zitronen, 125 Gramm Zucker, ¼ Liter Bayrum, 1 Flasche Maraschino, Saft von 2 Zitronen, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Selterswasser.

CHAMPAGNE CUP SARATOGA

1 Flasche Champagner, 1 Flasche Selterswasser, 2 in Scheiben geschnittene Apfelsinen, Melisse oder Boretschzweige, 28 Gramm Zucker.

CHILDREN CLARET CUP

Schale einer Zitrone, 84 Gramm Zucker, etwas gestoßenen Zimt, Nelken, Muskatnuß, 1 Flasche leichten Rotwein.

CIDER CUP

1 Liter Apfelwein-Champagner, 1 Likörglas Cognac, ½ Weinglas Sherry, 1 Likörglas Curacao, 28 Gramm Zucker, etwas Melisse und Boretsch, 2 Flaschen Sodawasser.

COWSLIP CUP

Schale einer halben Zitrone, Saft einer Zitrone, 55 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel White Brandy, 1 Liter Primelwein, 1 Flasche Sodawasser.

COOL CUP

Schale einer großen Zitrone an 140 Gramm Zucker abreiben, 1 Flasche Apfelwein, 1 Weinglas Sherry, Saft einer Zitrone, ½ geriebene Muskatnuß, 1 Zweig Boretsch, Thymian oder Minze.

CRIMEAU CUP à la MARMORA

½ Liter Orchardsirup, ¼ Liter Cognac, ¼ Liter Maraschino, ¼ Liter Jamaikarum, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Sodawasser, 84 Gramm Zucker, 2 in Scheiben geschnittene Zitronen, 2 in Scheiben geschnittene Apfelsinen, einige Ananasscheiben.

CUP NATIONAL

½ Flasche Sauternes, 2 Glas Cognac, 1 Glas Punsch, ½ Glas Rum, 5 Schuß Absinth, Früchte.

HEBE'S CUP

Dünne Gurkenscheiben, Schale einer Zitrone, 5 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Cognac, 6 Eßlöffel Sherry, 1 Flasche Sodawasser, 1 Flasche Rotwein.

HOCK CUP

1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Sodawasser, 1 Eßlöffel Zucker, 3 Ananasscheiben.

HONBY CUP

55 Gramm gestoßenen Zucker, 1 Liter Rotwein, 1 Weinglas Cognac, 1 Flasche Sodawasser.

LOVING CUP

1 Flasche Malaga, 1 Flasche Madeira, 1 Flasche Lissaboner Champagner, 1/8 Liter Cognac, den Saft einer Zitrone, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

LOVING CUP (2)

Einige geröstete Brotscheiben, 168 Gramm Zucker, etwas Orangenblütenwasser, ½ geriebene Muskatnuß, etwas Zimt und Ingwer, 1 Liter gutes Ale, 1 Flasche Sherry, 1 Flasche Sodawasser.

MOSELLE CUP á la PRINCE DE GALLES

½ Liter Ryewhisky, 1 Flasche Pale Sherry, 2 Tropfen Ambraessenz, 1 Tropfen Moschusessenz, 2 Eßlöffel zerriebene Ananas, 1 Verbenenstengel, 2 Flaschen Moselwein.

OXFORD GRACE CUP

Die feingeschnittene Schale einer Zitrone, Saft einer Zitrone, 3/4 Liter Hausbier, 1 Flasche Sherry, Zucker nach Belieben, etwas Muskatnuß, einige Scheiben geröstetes Schwarzbrot.

PORTER CUP

½ geriebene Muskatnuß, 1 Weinglas Sherry, 1 Flasche Porter, ½ Flasche franz. Rotwein, 1 Gurkenscheibe.

PORTER CUP (2)

1 Flasche Burton-Porter, 1 Flasche Londoner Porter, 1 Flasche Limonade.

PRINCE OF ORANGE CUP

¼ Liter Zitronen-Cordial, 1 Weinglas Nelken-Cordial, 2 Flaschen Apfelsinenchampagner.

Sangarees

ALE SANGAREE

1 Teelöffel Zucker, ½ Weinglas Wasser, 1 Glas Bier.

SANGAREE

½ Madeira, ½ Wasser, Zitronensaft, Zucker.

SANGAREE, AMERIKANISCH

⅛ Liter Madeira oder Portwein, 3—4 Stück Zucker, heißes oder kaltes Wasser, Muskatnuß.

BRANDY SANGAREE

½ Weinglas Wasser, ½ Eßlöffel Zucker, 1 Weinglas Cognac, Muskatnuß.

CLARET SANGAREE

1 Löffel Zucker, Saft einer halben Zitrone, ¾ Glas Rotwein, Apfelsinenscheibe, Muskatnuß.

PORTER SANGAREE

½ Eß löffel Zucker, 1 Weinglas Wasser, 1 Glas Porter, Muskatnuß.

PORTER SANGAREE (2)

1 Eßlöffel Zucker, 1 Glas Porter, 1 Prise Muskat, Zitronenschale.

BRANDY SANGAREE

1/8 Liter Cognac, 1/8 Liter Wasser, 1 Teelöffel Zucker, 1 Glas Portwein.

PORTWINE SANGAREE

1 Teelöffel Zucker, 1 Weinglas Portwein, 1 Prise Muskat.

SHERRY WINE SANGAREE

1 Teelöffel Zucker, 1 Weinglas Sherry, 1 Prise Muskat.

SANGAREE

1 Weinglas Limonen- oder Zitronensaft, 125 Gramm Zucker, 1 Flasche Madeira, ¼ Liter Cognac, 1 Liter kaltes Wasser, ¼ Muskatnuß gerieben.

SANGAREE DÄNISCH

3 Flaschen Rotwein, 1 Liter Wasser, ½ geriebene Muskatnuß, Zimt, Zucker nach Belieben.

WEST INDIA SANGAREE

84 Gramm Zucker, 1 Weinglas Zitronensaft, 1 Flasche Madeira, ¼ Liter Cognac, 1 Liter kaltes Wasser, ¼ geriebene Muskatnuß.

Daisys

THE DAISY

5 Tropfen Angostura-Bitter, 1 Stück Zucker, 1 Likörglas Portwein, 1 Glas Ingwerbier, Zitronenschale.

BRANDY DAISY

½ Eßlöffel Zucker, etwas Selterswasser, 2—3 Spritzer Zitronensaft, ½ Likörglas gelben Chartreuse, 1 Weinglas Cognac, Sodawasser.

ST. CROIX-RUM DAISY

1 Spritzer Sirup, 3 Spritzer Maraschino oder Curacao, Saft einer halben Zitrone, 1 Glas St. Croix-Rum, Mineralwasser.

GIN DAISY

4 Spritzer Sirup, 3 Spritzer Maraschino, Saft einer halben Zitrone, 1 Weinglas holländischen Genever, Mineralwasser.

WHISKY DAISY

1 Eßlöffel feinen Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 1 Spritzer Limesaft, etwas Selterswasser, 1 Weinglas Whisky, ½ kleines Glas gelben Chartreuse, eventuell Früchte.

Smashs

BOURBON-SMASH

1 Glas Bourbon-Whisky, 1 Eßlöffel Sirup, Apfelsinenscheibe.

BRANDY-SMASH

½ Glas Cognac, 1 Eßlöffel Sirup, 1 Likörglas Rum, Saft von einigen Pfefferminzblättern, frische Früchte.

BRANDY-SMASH (2)

2 Zitronenscheiben, 2 Ananasscheiben, 1 Glas Cognac, 2 Eßlöffel Zucker.

FANCY BRANDY-SMASH

½ Eßlöffel Zucker, ½ Weinglas Selterswasser, 3—4 Zweige frische Krauseminze, 1 Weinglas Cognac, kleingeschnittene Früchte.

FANCY WHISKY-SMASH

½ Eßlöffel Zucker, ½ Weinglas Selterswasser, 1 Weinglas Whisky, 3—4 Zweige Krauseminze, Saisonfrüchte.

GIN-SMASH

1 Weinglas Old Tom Gin, etwas Sirup, Frucht.

GIN-SMASH (2)

Saft von 2—3 Krauseminzzweigen, ½ Eßlöffel Zukker, etwas Wasser, 1 Weinglas holländischen Gin, Frucht.

IRISH WHISKY-SMASH

1 Weinglas Irish Whisky, 1 Eßlöffel Sirup, Zitronenscheibe, Frucht.

MEDFORD RUM SMASH

½ Eßlöffel Zucker, Saft von 2—3 Krauseminzzweigen, 1 Weinglas Medformrum, Frucht.

RYE-SMASH

1 Weinglas Ryewhisky, 1 Eßlöffel Sirup, Zitronenscheibe.

WHISKY-SMASH

¼ Eßlöffel Zucker, Saft von 3—4 Krauseminzzweigen, 1 Weinglas Whisky, Frucht.

Slings

BOURBON-SLING

1 Scheibe Zitrone, 1 Löffel Zucker, 1 Weinglas Bourbonwhisky.

BRANDY-SLING

1 Scheibe Zitrone, 1 Löffel Zucker, 1 Weinglas Cognac.

GIN-SLING

1 Scheibe Zitrone, 1 Löffel Zucker, 1 Weinglas besten Gin.

MOTHER'S MILK-SLING

½ Glas Whisky, ½ Glas Milch.

WHISKY-SLING

1 Scheibe Zitrone, 1 Löffel Zucker, 1 Weinglas Whisky.

Sours

APPLE JACK-SOUR

½ Eßlöffel Zucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Selterswasser, 1 Weinglas Apple Jack, Saisonfrüchte.

BOURBON-SOUR

½ Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Himbeersirup, Saft einer halben Zitrone, ½ Weinglas Bourbon-Whisky, Zitronenschale.

CHAMPAGNE-SOUR

1 Stück Würfelzucker, 2 Tropfen Zitronensaft, Champagner, Früchte.

BRANDY-SOUR

½ Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Himbeersirup, Saft einer halben Zitrone, ½ Weinglas Cognac, Zitronenschale.

ST. CROIX-SOUR

½ Eßlöffel Zucker, 3—4 Spritzer Zitronensaft, etwas Selterswasser, 1 Weinglas St. Croix-Rum, Frucht.

FANCY BRANDY-SOUR

½ Eßlöffel Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, etwas Selterswasser, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Weinglas Cognac, Frucht.

THE DELICIOUS-SOUR

Saft einer Zitrone, etwas Selterswasser, 1 Eßlöffel Zucker, ½ Glas Apple Jack, ½ Glas Pfirsich-Branntwein, 1 Eiweiß.

GIN-SOUR

½ Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Himbeersirup, Saft einer halben Zitrone, ½ Weinglas Gin, Zitronenschale.

JACK FROST WHISKY-SOUR

Saft einer halben Zitrone, 1 Teelöffel Zucker, 1 frisches Ei, 1 kleines Glas Sahne, 1 Likörglas Apfelbranntwein, Selterswasser.

JAMAIKA RUM-SOUR

½ Eßlöffel Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 1 Weinglas Jamaikarum, Frucht.

MEDFORD RUM-SOUR

½ Eßlöffel Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Weinglas Medfordrum, Frucht.

ORIENTAL BRANDY-SOUR

Saft einer halben Zitrone, 1 Teelöffel Zucker, Saft einer halben Apfelsine, 1 Eiweiß, 1 Likörglas Pfirsichbranntwein.

SOUR à la CREOLE

Saft einer großen Limone, 1 Teelöffel Zucker, 1 Spritzer Selterswasser, ½ Likörglas Santa Cruz Rum, ½ Likörglas Jamaikarum, etwas Rahmgefrorenes, Saisonfrüchte.

WHISKY SOUR à la GUILLAUME

Saft einer halben Zitrone, 3 Spritzer Gumsirup, 1 Likörglas Whisky, 2 Eßlöffel Sahne.

RUM-SOUR

1½ Glas Rum, 1 Schuß Gumsirup, 1 Schuß Zitronensaft, Sodawasser.

CHERRY-SOUR

1/3 Nordhäuser, 1/3 Cherry Brandy, 1/3 Zitronensaft, 3/3 Orangensaft, etwas Puderzucker.

SCHAUMWEIN-SOUR

1 Glas Schaumwein, 1 Teelöffel Zitronensaft oder Orangensaft.

Crustas

CRUSTA

1 kleines Glas Goldwasser, ½ Teelöffel Calypria-Bitter, 1 Likörglas Cognac, Zitronenschale.

BRANDY-CRUSTA

3—4 Spritzer Orchardsirup, 1—2 Spritzer Bitter, 4—5 Tropfen Zitronensaft, 2 Spritzer Maraschino, 1 Weinglas Cognac, Zitronenschale, Früchte.

ST. CROIX CRUSTA

3—4 Spritzer Orchardsirup, 1—2 Spritzer Bitter, 4—5 Tropfen Zitronensaft, 2 Spritzer Maraschino, 1 Weinglas St. Croix Rum, Zitronenschale, Früchte.

GIN CRUSTA

3—4 Spritzer Orchardsirup, 1—2 Spritzer Bitter, 4—5 Tropfen Zitronensaft, 2 Spritzer Maraschino, 1 Weinglas Gin, Zitronenschale.

WHISKY CRUSTA

3—4 Spritzer Orchardsirup, 1—2 Spritzer Bitter, 4—5 Tropfen Zitronensaft, 2 Spritzer Maraschino, 1 Weinglas Whisky, Zitronenschale.

Flips

KATERGIFT-FLIP

½ Sherry, ½ Schaumwein, 4 Schuß Angostura, 1 Teelöffel Zucker, 1 rohes Ei.

ASTORIA-FLIP

1/3 franz. Wermut, 1/3 ital. Wermut, 1/3 Gin, 1/3 Schaumwein, 1 Schuß Zitronensaft, ½ Eigelb.

SHERRY-FLIP

1 Glas Sherry, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Zucker.

MOKKA-FLIP

½ Curacao, ¼ Cognac, ¼ Mokkalikör, 1 Schuß Portwein, 1 Eigelb, 1 Prise Muskat.

SCHAUMWEIN-FLIP

1 Glas Schaumwein, ½ Orange, Saft einer halben Orange, 3 Spritzer Curacao-Orange, 1 Teelöffel Zukker, 1 Eigelb.

PORTWEIN-FLIP

1 Glas Portwein, 2 Eßlöffel Zitronensirup, 1 rohes Ei, Selterswasser.

RUM-FLIP

3—4 Eier, 120 Gramm gestoßenen Zucker, 1 Teelöffel gestoßenen Ingwer, etwas geriebene Muskatnuß, feingeschnittene Zitronenschale, 1/8 Liter feinen Rum, 3/4 Liter fast siedendes Ale.

EGG-FLIP

6 Eidotter, ½ geriebene Muskatnuß, 250 Gramm Zucker, 1 Weinglas Whisky, 1 Liter heißes Ale.

EGG-FLIP (2)

2 Eidotter, 4 ganze Eier, 2 Eßlöffel Zucker, ½ Liter siedendes Wasser, 2 Weinglas Cognac, 1 Weinglas Rum.

FLIP

1½ Liter leichtes Bier, etwas ganzer Zimt, 1 Stückchen Ingwer, 2—3 Nelken, etwas Zitronenschale, 4 Eidotter, 1 Weinglas Rum oder Arrak, 2—3 Eßlöffel Zucker, etwas Kartoffelmehl.

Fixes

BRANDY-FIX

½ Eßlöffel feinen Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, ½ kleines Glas Ananassirup, 1—2 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Selterswasser, 1 Weinglas Cognac, Frucht.

ST. CROIX-FIX

½ Eßlöffel klaren Zucker, ½ kleines Glas Ananassirup, 3—4 Spritzer Zitronensaft, ½ Weinglas Wasser, 1 Weinglas St. Croix-Rum, Frucht.

GIN-FIX

½ Eßlöffel klaren Zucker, ½ Glas Ananassirup, 3—4 Spritzer Zitronensaft, ½ Weinglas Wasser, 1 Weinglas Gin, Frucht.

GIN-FIX (2)

1 Weinglas Gin, 1 Dessertlöffel Zucker, 1 Zitronenscheibe.

WHISKY-FIX

½ Eßlöffel feinen Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 1 kleines Glas Ananassirup, 1—2 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Selterswasser, 1 Weinglas Whisky, Frucht.

Egg-Noggs

EGG-NOGG

2 Eidotter, etwas Muskatnuß, 1 Dessertlöffel braunen Kandiszucker, 1 Teelöffel geriebenen Ingwer, ½ Liter Ale, 1 Stück Zimt, 1 Glas Sunshine-Rum.

EGG-NOGG (2)

1 rohes frisches Ei, 1 Barlöffel Zucker, $^1/_3$ Weinglas St. Croix-Rum, $^2/_3$ Weinglas Cognac, 1 Spritzer Maraschino, Milch, etwas Muskatnuß.

Verschiedene Mischungen

HOT LOCOMOTIVE

1 frischen Eidotter, ½ Eßlöffel Zucker, 1 kleines Glas Honig, ½ Weinglas Burgunder, ½ kleines Glas Curacao, 1 Zitronenscheibe, etwas Zimt.

LITTLE DARLING

1 Eßlöffel Ananashonig, 1 Glas Cognac, 2 Weinglas Sodawasser.

EASTERN CREAM NECTAR

½ Liter besonders heißen Kaffee, 1 Eßlöffel Honig, 56 Gramm Zucker, ½ Liter Milch, 2 Eßlöffel Sahne, 2 Flaschen Sodawasser.

COUNT GORTSCHAKOFF

1 Eßlöffel Harehound-Honig, 1 Glas alten Jamaikarum, 1 Spritzer Zitronensaft, heißes Wasser nach Belieben.

CORKER

1 Eidotter, 1 Löffel Honig, 3 Tropfen Nelkenessenz, 1 Likörglas Curacao, ¼ Liter heißen Burgunder.

SHERRY JACK

1 Eßlöffel Zitronenhonig, 1 Weinglas Kirsch-Cordial, 1 Spritzer Cognac.

FATHER'S PET

Etwas Zitronenhonig, 1 kleines Glas Ryewhisky, 1 Weinglas Sodawasser.

MOTHER'S JOY

1 Weinglas Old Gin, etwas Nelkenhonig, Sodawasser.

BOPS TIPPLE

2 Eßlöffel Ingwerhonig, 1/8 Sherry, 1 Glas Zitronensaft, 1 Spritzer Cognac.

DICK'S SWEETHEART

1 Eßlöffel Himbeerhonig, 1 Glas Sherry oder Marsala.

POSSET CORN FLOUR

1/8 Liter Sherry, 14 Gramm Weizenmehl, 14 Gramm Honig, 2 Eßlöffel siedendes Wasser.

POLLY'S DELIGHT

1 Eßlöffel Zitronenhonig, 1 Glas Portwein, Himbeergefrorenes.

REVIVER

1/2 Liter Burgunder (heiß), 2 Eidotter, 28 Gramm Honig, etwas Nelkenessenz, 1 Likörglas Curacao.

SHAVER TOWN TIPPLE

1 Eßlöffel Melassesirup, 1 Glas Ryewhisky, 1 Zitronenscheibe, etwas Wasser.

STONE FENCE

1 Glas Apfelwein, 1 Glas Whisky, Eis.

STONEWALL JACKSON

1 Glas Ryewhisky, ½ Flasche süßen Apfelwein.

THE SNOWBALL

1 Ei, etwas Zucker, 1 Flasche Genuine old Ginger Ale, 1 kleines Glas Cognac.

THE SENATOR

Je 1/6 Weinglas Cognac, Maraschino, Curacao, Chartreuse, Benediktiner, Rosenlikör.

RIBS

1 Weinglas Cognac, 1 Eßlöffel Gumsirup, Eis.

SAM WARD

Schale einer halben Zitrone, etwas Chartreuse.

PRETTY MULATTO SPRUCE

1 Weinglas Sprottenbier, ½ Weinglas Rum, ¼ Weinglas Bayrum, 1 Flasche Limonade.

PALATE TICKLER

Etwas Genuine New Orleans-Sirup, 1 Glas alten Jamaikarum.

THE PAYMASTER

2/3 Pfefferminzlikör, 1/3 Cognac, einige Tropfen Bittern, Zitronenschale.

PIAZZA

1 Teelöffel Zucker, 1 Flasche Sodawasser, 1 Likörglas Sherry, 1 Spritzer Kakaolikör.

MY HOPE

2 Spritzer Gumsirup, 1 Spritzer Bitter, $^2/_3$ Cognac, $^1/_3$ Portwein, etwas Pfeffer.

LEAVE IT TO ME

$^1/_2$ Löffel Zucker, Saft einer halben Zitrone, 1 Löffel Himbeersaft, 1 Löffel Maraschino, 1 Glas Old Tom Gin.

THE LIVE PROLONGER

1 Eßlöffel Zucker, $^2/_3$ Weinglas Sherry, $^1/_3$ Weinglas Portwein, 1 Spritzer Rosenlikör, 2 kleine Glas Sahne.

Punsche

AMAZONEN-PUNSCH

6 Eidotter, etwas Vanille, 250 Gramm Streuzucker, ¼ Liter abgekochte kalte Sahne, 1¼ Liter kochende Sahne, ½ Liter feinen Cognac, 1 Flasche Rheinwein, Zitronenschale.

AMERIKANISCHER PUNSCH

Aufguß von 20 Gramm Tee, 10 Gramm Zimt, 5 Gramm Ingwer, 1 Gramm spanischen Pfeffer, Schale von zwei bitteren Pomeranzen, 300 Gramm Zucker, 2 Flaschen Rum, Saft von 3 Zitronen.

ANANAS-PUNSCH

3 Flaschen Rotwein, ¼ Liter Arrak, 375 Gramm Zucker, Saft von 3 Zitronen, ½ Liter starken Tee, einige mit Zucker bestreute Ananasscheiben, 1 Glas Madeira.

APFELSINEN-PUNSCH

Schale von 3 Apfelsinen und 1 Zitrone, 750 Gramm Zucker, Saft von 6 Apfelsinen und 1 Zitrone, 1 Liter Wasser, 1 Flasche Rheinwein, Jamaikarum nach Belieben, ½ Schote Vanille.

ARRAK-PUNSCH

Schale von 3—4 Zitronen auf 375 Gramm Zucker abgerieben, 1 Liter heißen Tee, Saft von 6—8 Zitronen, ½ Liter feinen Arrak.

BARONESS-PUNSCH

1 Eßlöffel Honig, ½ Liter Zitronensülze, 1 Liter heißen grünen Tee, 2 Flaschen Old Dublin Whisky, 1 Glas Curacao, ½ Glas Cognac.

BALL-PUNSCH

1 Flasche Whisky, 1 Flasche Rum, ½ Flasche Cognac, ¼ Flasche Portwein, 750 Gramm Zucker, 1 Weinglas Zitronensaft, Wasser nach Belieben.

BAYERISCHER PUNSCH

Die auf 500 Gramm Zucker abgeriebenen Schalen von 3 Zitronen, Saft von 3 Zitronen, 1 Liter Wasser, 2 Flaschen Burgunder.

BIER-PUNSCH

1 Liter Bier, 125 Gramm Zucker, 1 Stück Zimt, 4 Eier, 1 Weinglas alten Jamaikarum.

BILLY DAWSONS-PUNSCH

Dünne Schale einer Zitrone, $^1/_8$ Liter Rum, $^1/_8$ Liter Cognac, $^1/_{16}$ Liter Arrak, $^1/_{16}$ Liter Brown Stout, Zukker nach Belieben, ½ Liter siedendes Wasser, etwas Zitronensaft.

BRANDY-PUNSCH

375 Gramm Zucker, Schale von 2 Zitronen, etwas Zimt, Muskatnuß und Nelken, etwas Wasser, 1 Flasche Cognac, Saft von 2 Zitronen.

BURGUNDER-PUNSCH

Die mit ½ Liter siedendem Wasser übergossenen Schalen von 2 Apfelsinen, 1 Pfund Zucker, Saft von 6 Apfelsinen, 2 Flaschen Burgunder, ½ Flasche Arrak.

BRISTOL-PUNSCH

Schale einer Zitrone, etwas Wasser und Rum, Saft einer Zitrone, $^3/_8$ Liter Rum, Zucker nach Belieben.

CHAMPAGNER-EIER-PUNSCH

1 Flasche Champagner, 1 Flasche Weißwein, Schale einer auf Zucker abgeriebenen Zitrone, Saft einer Zitrone, 500 Gramm Zucker, 1 Schote Vanille, 8 gequirlte Eier, Rum und Arrak nach Belieben.

CLARET-PUNSCH

2 Flaschen franz. Rotwein, 500 Gramm Zucker, Saft von 3 Zitronen, 1½ Flaschen besten Arrak.

COLEMANS RUM-PUNSCH

½ Liter Rum, ½ Liter Shrub, $^3/_4$ Liter Cognac, 1 Likörglas Maraschino oder Curacao, 125 Gramm Zukker, 1 Teelöffel Zitronensäure, 2 Liter siedendes Wasser.

DAMEN-PUNSCH

Schalen und Saft von 3 Blutapfelsinen, Saft von 4 Zitronen, 1 Liter siedendes Wasser, 1 Liter geklärten Zuckersirup, 1 Liter Cognac, ½ Liter St. Croix Rum, die Abkochung von 14 Gramm Zimt in 1½ Liter Wasser.

EIER-PUNSCH

8 Eidotter, 250 Gramm Zucker, 1 Liter Limonade, 1 Liter Zuckersirup, 1 Liter Tee, 2 Liter Cognac.

ENCORE-PUNSCH

¼ Liter Kalbsfuß-Gallerte, 2 Eßlöffel Honig, ½ Liter heißer grüner Tee, 1 Flasche Encore-Whisky, ¼ Liter Maraschino, 1 Glas Arrak, 3 Zitronenscheiben.

FRUCHT-PUNSCH

Saft von 2—3 Zitronen, 330 Gramm Zucker, 3 Liter Wasser, 1 Liter St. Croix Rum oder Arrak, 1 Liter Himbeer- oder Kirschsirup.

HIMBEER-PUNSCH

2 Liter starken Tee, ½ Liter Himbeersaft, 500 Gramm Zucker, ¼ Liter Batavia-Arrak.

HOF-PUNSCH

750 Gramm braunen Kandiszucker, 1 Liter Wasser, Saft von 2 Zitronen und 4 Apfelsinen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und einer Orange, 3 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Arrak.

HOLLÄNDISCHER PUNSCH

Saft von 3—4 Zitronen, 500 Gramm Zucker, 1 Flasche Arrak oder holländischen Gin, 2½ Liter siedendes Wasser.

HONG-KONG-PUNSCH

500 Gramm Zucker, Saft von 6 Zitronen, Saft von 3 Apfelsinen, 1 Liter kaltes Wasser, 1 Flasche Jamaikarum, ¼ Liter Cognac, 1 Liter Burgunderwein, 4 Liter Tee.

JÄGER-PUNSCH

2 Flaschen Mosel oder leichten Rheinwein, ½ Flasche Arrak-Punschessenz, Zucker nach Belieben.

JAGD-PUNSCH

1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Weißwein, Saft von 3 Zitronen, Zucker nach Belieben, ¼ Liter Arrak.

BERLINER JAGD-PUNSCH

Die auf 500 Gramm Zucker abgeriebenen Schalen einer Zitrone und einer Orange, ½ Flasche Arrak, 1 Flasche Weißwein, ½ Flasche Sherry, ½ Flasche Champagner.

KAISER-PUNSCH

Die auf 500 Gramm Zucker abgeriebenen Schalen einer Zitrone und einer Orange, Saft von 4 Zitronen, 1½ Liter Wasser, ½ Flasche Arrak, 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Burgunder.

KIRSCHWASSER-PUNSCH

400 Gramm Zucker, 0,8 Liter Wasser, 1 Flasche Kirschwasser.

LORD OF THE ISLES-PUNSCH

84 Gramm Zucker, ¼ Liter heißen Tee, 1 Eßlöffel Guavasülze, ⅛ Liter Curacao, Saft von 2 und Schale von 1 Zitrone, 1 Flasche Whisky, 1 kleines Glas Arrak.

MALIVERNO-PUNSCH

500 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser, 500 Gramm reife abgestreifte Berberitzbeeren, 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche feinen Rum, etwas Himbeersaft.

MANHATTAN-PUNSCH

Saft von 6 Zitronen und 2 Apfelsinen, 500 Gramm Zucker, 2 Liter kaltes Wasser, 2 Liter Rotwein, 2—3 Stück Zimt, 24 Nelken, ¼ Liter Jamaikarum oder Cognac.

MECKLENBURGER PUNSCH

Die auf 500 Gramm Zucker abgeriebenen Schalen von 2 Zitronen, 1¼ Liter guten Tee, 4 Flaschen Bordeaux-Wein, 1 Flasche franz. Weißwein, 1 Flasche Cognac.

MILCH-PUNSCH

1 Schote Vanille, ½ Liter siedende Milch, 200 Gramm Zucker, 1 Liter Sahne, 2 Eidotter, 0.3 Liter Rum.

NOYAU-PUNSCH

16 Gramm schwarzen Tee, 1½ Liter siedendes Wasser, Saft von 3 Zitronen und von 3 hochroten Orangen, Zucker nach Belieben, ½ Flasche Cognac, 1 Obertasse Noyau-Likör.

NÜRNBERGER PUNSCH

Die auf 375 Gramm Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine, Saft von 2 Apfelsinen, ¼ Liter alten Arrak, 1 Flasche heißgemachten Bordeauxwein.

ORANGEN-PUNSCH

Schalen von 2 Apfelsinen, Saft von 4 Apfelsinen, 375 Gramm Zucker, 2 Liter siedendes Wasser, ½ Liter Rum, ½ Liter Cognac, ½ Liter Porter.

OXFORD-PUNSCH

Schalen von 4 Zitronen und 2 Pomeranzen, 250 Gramm Zucker, Saft dieser Früchte, Saft von 4 Apfelsinen, ¼ Liter Wasser, ½ Liter Kalbsfuß-Gallerte, 2 Liter siedendes Wasser, ¼ Liter Sirup, 1 Teelöffel Orangenblütenwasser, 1 Weinglas Curacao, ¼ Liter Sherry, ½ Liter Cognac, ½ Liter Ananasrum, 1 Liter Apfelsinen-Sirup.

PONY-PUNSCH

Einen Tassenkopf starken Tee, die auf 2 Stück Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, Saft von 3 Zitronen, 1 Teelöffel Zimtextrakt, ¼ geriebene Muskatnuß, 250 Gramm Zucker in ¼ Liter Wasser aufgelöst, 1 Flasche heißgemachten Chablis, ⅛ Liter Cognac, ⅛ Liter Rum, 1 Glas Arrak.

PROPHETEN-PUNSCH

750 Gramm Zucker, 1 Liter siedendes Wasser, 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Rheinwein, Saft von 3 Zitronen, ½ Flasche Rum, 1 Flasche Madeira, 1 Flasche Champagner.

PUNSCH AUF PARISER ART

500 Gramm Zucker in ¼ Liter Wasser gekocht, Schale einer Zitrone, Saft von 2 Zitronen, ¾ Liter Cognac, ¼ Liter Rum.

PUNSCH à la DUPOUY

Eine in Scheiben geschnittene Ananas mit feinem Zucker überstreut, 1 Flasche alten franz. Weißwein, am besten „Sillery non mousseux", 1 Flasche Schwarzwälder Kirschwasser oder Cognac.

PUNSCH á la FRANCAISE

750 Gramm Zucker, 1 Liter Rum, ¾ Liter siedenden Tee, Saft von 6 Zitronen, Saft von 6 Apfelsinen.

RHEINWEIN-PUNSCH

6 Flaschen Rheinwein, ¾ Liter alten Jamaikarum, 825—1000 Gramm Zucker.

ROYAL-PUNSCH

1 Liter heißen Tee, ½ Liter Cognac, ½ Liter Jamaikarum, *1 Weinglas Curacao, 1 Weinglas Arrak, Saft* von 2 Zitronen, 1 in Scheiben geschnittene Zitrone, 375 Gramm Zucker, 4 gequirlte Eier.

SABAYON-PUNSCH

10 Eidotter, 180 Gramm klaren Zucker, ¼ Liter feinen Rum, ¼ Liter siedendes Wasser, Saft von 2—3 Zitronen.

STAHL-PUNSCH

½ Schote Vanille, dünne Schale einer Zitrone, etwas Zimt, 2 Nelken, ¼ Liter Wasser, 1 Liter Rotwein, 125—150 Gramm klaren Zucker, 6 gequirlte Eier.

STUDENTEN-PUNSCH

1 Liter siedendes Wasser, Saft von 2 Zitronen, Schale einer halben Zitrone, ⅜ Liter Rum, Zucker nach Belieben, 1½ Liter Bier.

TEE-PUNSCH

Aufguß von 42 Gramm gelbem und grünem Pekoe-Tee mit 1 Liter Wasser, 3½ Gramm Zitronensäure, 1 Tropfen Orangenblütenöl, 500 Gramm Zucker, ½ Liter Cognac, ½ Liter Rum.

TIROLER PUNSCH

Die feinen Schalen von 4 Zitronen, 16 Gramm Zimt, 6 Nelken, 2 Pfund Zucker, 1½ Liter Wasser, Saft von 8 Zitronen, 2 Liter Rotwein, 1 Liter Weißwein, 1 Flasche Arrak.

WHISKY-PUNSCH

Die auf 500 Gramm Zucker abgeriebenen Schalen von 3 Zitronen, ¾ Liter siedendes Wasser, ½ Liter Whisky.

Bowlen

RESEDA-BOWLE

Einige Resedablüten, ¼ Liter Arrak, ½ Flasche Weißwein, Zucker nach Belieben, Champagner.

RETTIG-BOWLE

1 sauber geputzten Rettich, 375 Gramm Zucker, 2 Flaschen heißen Rheinwein, ¼ Liter Jamaikarum.

RHEINWEIN-BOWLE

1 Flasche Rheinwein-Champagner, 1 Likörglas Ananas- oder Ingwersirup, Gurkenschale, 1 Flasche Brauselimonade, 1 Flasche Orangeade, 2 Flaschen kohlensaures Wasser.

ROTWEIN-BOWLE (englisch)

Eine in Scheiben geschnittene geschälte Apfelsine, ½ in dicke Scheiben geschnittene Gurke, einige Zweige Melisse und Boretsch, einige Eßlöffel Zucker, 1 Weinglas Cognac, 2 Flaschen Rotwein, 1 Flasche Selterswasser.

JOHANNISBEER-BOWLE

Abgestreifte Johannisbeeren, 1 Kilo klaren Zucker, ⅛ Liter Arrak, 1 Flasche Mosel, 1 Flasche Champagner, Saft von 2 Zitronen.

KIRSCH-BOWLE

½ Kilo Kirschsaft (½ süße, ½ saure), 1 Kilo Zucker, ½ Liter Wasser, Saft von 2 Zitronen, Schale von 1 Zitrone, 1 Liter Rotwein, 1 Liter Weißwein, 1 Flasche Arrak.

LINDENBLÜTEN-BOWLE

Frisch gepflückte, voll aufgeblühte Lindenblüten, 1—2 Flaschen Wein nach Bedarf, Zucker nach Belieben, 1 Flasche Champagner.

MASSITANA-BOWLE

Ausgesteinte Weichselkirschen, 1 Stück Melone, einige Pfirsiche, einige Aprikosen (in Stücke geschnitten), Zucker nach Belieben, ½ Flasche Rotwein, 1 Liter Weißwein, 1 Flasche Selterswasser.

SAUTERNES-BOWLE

1 Flasche Sauternes, 2 gespaltene Pfirsiche, einige Melissen- und Boretschblätter, Saft einer Zitrone, 1 Likörglas Noyau-Likör.

SELLERIE-BOWLE

3—4 Sellerieknollen, Zucker nach Belieben, ½ Flasche Cognac, Rum oder Arrak, 4 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Champagner oder Selterswasser.

SHERRY-BOWLE

2 Flaschen Sherry, ½ Liter Zitronengefrorenes, ¼ Liter Apfelsinenbranntwein, 3 Stück Zucker, auf dem man Zitronenschale abgerieben hat, 1 Gurkenschale, 2 Flaschen geeiste Brauselimonade, 1 Krug Selterswasser.

UHLENHORST-BOWLE

Saft von 4 Zitronen, 1 Kilo Zucker, etwas Zitronenschale, 1 Flasche guten Rum, 1 Liter siedendes Wasser, 1 Flasche Champagner.

Grogs

SPRUCE GROG

1 Weinglas Braunbier, 2 Zitronenscheiben, 3 Stück Würfelzucker, 1 Becher siedendes Wasser

GROG

3 Tassen Wasser, 10 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse Rum, Arrak oder Cognac.

ROTER GROG

2 Flaschen Rotwein, ½ Flasche Rum, 1½ Liter Wasser, Zucker nach Belieben.

GROG MIT TEE

3 Tassen Tee, 1 Tasse Arrak, Zucker nach Belieben.

EIER-GROG

1 Liter Wasser, 250 Gramm Zucker, 5 Eidotter, ½ Liter St. Croix Rum.

EIER-GROG MIT TEE

1 Liter Tee, 250 Gramm Zucker, 5 Eidotter, ½ Liter Arrak.

BIER-GROG

4 Eier, ¼ Liter Bier, 125 Gramm Zucker, etwas Zimt, Zitronenschale.

Pousse Cafés

FAIVRES POUSSE CAFÉ

1/3 Benediktiner, 1/3 Curacao, 1/3 Kirschwasser, 3—4 Tropfen Bitter.

POUSSE CAFÉ

Je 1/6 Weinglas Parfait-amour-Likör, Maraschino, grünen Vanillelikör, roten Curacao, Chartreuse, Cognac.

POUSSE CAFÉ (2)

5 Tropfen Himbeersirup, 1/4 Maraschino, 1/4 Glas Curacao, 1/4 Glas Chartreuse, 1/4 Glas Cognac.

POUSSE L'AMOUR

1/3 Rosenlikör, 1/3 Curacao, 1/3 Benediktiner.

THE POEM POUSSE

1/3 Vanillelikör, 1/3 Curacao, 1/3 Benediktiner.

POUSSE CAFÉ PARISER

1/3 Kirschwasser, 1/3 Curacao, 1/3 Chartreuse.

SANTINAS POUSSE CAFÉ

1/3 Likörglas Maraschino, 1/3 Curacao, 1/3 ff. Cognac.

THE WORLD'S POUSSE CAFÉ

1/4 Maraschino, 1/4 Rosenlikör, 1/4 Benediktiner, 1/4 Cognac, 1 Tropfen Bitter.

Scherbets
und verschiedene ähnliche Getränke

ANANASTRANK

1 schöne reife Ananas, 125 Gramm Zucker, $^3/_4$ Liter Wasser, 1 Weinglas Arrak oder Kirschwasser.

APFELSINENTRANK

Die abgeriebene Schale einer Apfelsine auf 150 Gramm Zucker, Saft einer Zitrone, Saft einer Apfelsine, $^1/_2$ Liter Wasser, 2 Likörglas Chartreuse.

APRIKOSEN-SCHERBET

$3^1/_2$ Kilo Aprikosen, $^3/_8$ Liter Wasser, 500 Gramm Zucker, etwas Mandelessenz.

BASE BALL LEMONADE

1 frisches Ei, Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel Zucker, $^1/_3$ Wasser, $^2/_3$ Milch.

BELLE OF THE EVENING CUP

Saft von 1 Liter Berberitzen, 500 Gramm Zucker, 6 bittere Mandeln, 1 Stück Zitronenschale, 1 Flasche Apollinariswasser.

BERGAMOTTE-BIRNEN-TRANK

9 geschälte Bergamotte-Birnen, 3 Eßlöffel Korinthen, 125 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser.

BERBERITZEN-LIMONADE

¼ Liter Berberitzensaft, 2 Liter kaltes Waser, 750 Gramm gestoßenen Zucker.

BERBERITZENTRANK

1 Liter Berberitzenbeeren, 2 bittere Mandeln, 1 Liter Wasser, 150 Gramm Zucker.

BOMBA

56 Gramm süße Mandeln, 56 Gramm Zucker, 1 bittere Mandel, 1 Liter Wasser.

ARROW ROOT DRINK

1 Dessertlöffel Arrow Root, etwas Wasser, 1 großes Glas siedendes Wasser oder siedende Milch, etwas Salz, etwas Zucker, etwas Zitronensaft.

BORSDORFER ÄPFELTRANK

9 Borsdorfer Äpfel (gerieben), Schale einer Zitrone, 2 Eßlöffel Korinthen, 125 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser.

BRAUSETRANK

4,8 Gramm kohlensaures Natron, 1 Gramm Zitronensäurepulver, 1 Tropfen Zitronensäure.

CITRONADE

84 Gramm Cremor-Tartari-Säure, ¼ Liter Wasser, 4 Liter einfachen Sirup, 42 Gramm Zitronat, 21 Gramm American Foam, Sodawasser.

ERDBEER-LIMONADE

Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel Zucker, Saft von 12 Erdbeeren, Milch.

EIER-LIMONADE

1 Teelöffel Zucker, Saft einer Zitrone, 1 Ei, Milch.

FEIGEN-SCHERBET

1 Kilo getrocknete Feigen, 1½ Liter siedendes Wasser, einige Tropfen Orangenblütenwasser.

GERSTENTRANK

Eine Handvoll sauber gewaschene Gerste, 125 Gramm Zucker, 6 Gramm Zimt, 1 Zitronenschale, 1 Liter Wasser.

GOOD TEMPLAR'S DELIGHT

½ Weinglas ungezuckerten Johannisbeer-Cordial, ½ Weinglas ungezuckerten Zitronen-Cordial, ½ Glas kohlensaures Wasser.

GRAUPENTRANK

Eine Handvoll Gerstengraupen, 6 Gramm Zimt, Zitronenschale, 125 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser.

IMPERIAL

28 Gramm Cremor tartari, die feinen Schalen von 3 Zitronen, 750 Gramm Zucker, 2½ Liter siedendes Wasser.

MANDELMILCH

125 Gramm süße und 8 Gramm bittere Mandeln, einige Löffel Orangenblütenwasser, 1 Liter Wasser.

MELISSETRANK

Eine Prise grüne reingewaschene Melisse, 1 Liter siedendes Wasser, 50 Gramm Zucker, 1 Eidotter, etwas Milch.

NECTAR OF THE PERI

1 Dessertlöffel Honig, 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser, etwas Zitronen-Cordial, 1 Flasche Brauselimonade.

ORANGEN-SCHERBET

400 Gramm klaren Zucker, 2 Tropfen Neroli, 5 Tropfen Apfelsinenschalen-Essenz, 14 Gramm Zitronensäure, 1 Glas Wasser.

PERSISCHER SCHERBET

1 Kilo reife Erdbeeren, 1 in Scheiben geschnittene Zitrone, 1 Teelöffel Orangenblütenwasser, 1½ Liter kaltes Wasser, 500 Gramm Zucker.

TÜRKISCHER APFELSINEN-SCHERBET

5—6 geschälte in Scheiben geschnittene Apfelsinen, gekochter Saft von 2 Apfelsinen in 125 Gramm Zukker, 1 Liter kaltes Wasser, Einige Tropfen Orangenblütenessenz.

PISTAZIEN-SCHERBET

250 Gramm Pistazien, ¼ Liter Rosenwasser, kaltes Wasser, Zucker nach Bedarf.

PRIDE OF BOURNEVILLE CUP

1 Eßlöffel Orangenblütenwasser, ½ Glas kohlensaures Wasser, ½ Weinglas Zitronen-Cordial, ¼ Weinglas Himbeersirup, ¼ Weinglas Nelkensirup.

SPORTSMAN DRINK

14 Gramm Hopfen, 14 Gramm gestoßenen Ingwer, 2 Liter Wasser, 500 Gramm braunen Kandiszucker.

TAMARINDENTRANK

1½ Liter Wasser, 42 Gramm Tamarinden, 84 Gramm Johannisbeeren, 56 Gramm geschnittene Rosinen, Zitronenschale.

VIKTORIA-LIMONADE

1 Liter Himbeersirup, 1 Liter sauren Kirschensirup, ½ Liter roten Johannisbeersirup.

PRIDE OF NEW JERSEY

1 Liter gekochten Kakao (mit Wasser und Milch), 7 Gramm Vanilleessenz, ⅜ Liter Sahne, 1 Krug Selterswasser.

MALENS CHAMPAGNE CUP

1 Flasche Kirschwasser, 1 Weinglas Zitronensaft, 1 Weinglas Orangenblütenwasser, 1 Flasche Selterswasser.

KINGS CUP

42 Gramm Zucker in ½ Liter Wasser aufgelöst, Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel Orangenblütenwasser.

CONTENTEMENT

250 Gramm geschälte feingeriebene Mandeln, feine Schale einer Zitrone und einer Apfelsine, 250 Gramm Zucker, 2 Liter siedende Milch, 8 Eidotter.

DEVONSHIRE DRINK

¼ Liter siedende Milch, 1 Eßlöffel Zitronensirup, 1 Teelöffel Nelkensirup, 1 Teelöffel Zimtsirup.

EIERPUNSCH VON SCHOKOLADE

2 Tafeln Vanilleschokolade, ½ Liter Milch, 6 Eidotter, 200 Gramm Zucker.

LAIT SUCRE

125 Gramm Zucker, 1 in Scheiben geschnittene Zitrone, ½ Liter Milch.

PRESIDENT

2 Eier, 112 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser, 1 Eßlöffel Apfelsinen- und 1 Eßlöffel Zitronensirup, kochendes Wasser.

INHALT

Cocktails 5
Cobblers 23
Fizzes 27
Juleps 33
Cups 37
Sangarees 45
Daisys 47
Smashs 48
Slings 50
Sours 51
Crustas 54
Flips 55
Fixes 57
Egg-Noggs 58
Verschiedene Mischungen 59
Punsche 63
Bowlen 71
Grogs 73
Pousse Cafés 74
Scherbets und verschiedene ähnliche Getränke . . 75

NOTIZEN

Der perfekte Gastwirt, die perfekte Bedienung

Von D. Speiser.

Eine Servierlehre und Getränkekunde. Ein neuzeitliches Fachbuch mit über 200 Seiten und ca. 100 erstklassigen Lehrabbildungen. Ein Nachschlagewerk für den Hotelier und Gastwirt, ein Ratgeber für die gelernten Fachkräfte und ein Lehrbuch für den Lehrling. Das notwendige Fachbuch für die Praxis

Gebunden **DM 12,50**

Vom selben Verfasser:

Kontroll- und Abrechnungsbuch

für Umsatz-, Getränke- und Lohnsteuer und zugleich **Lohnbuch** für das Bedienungspersonal! Ausreichend für ein Jahr. Ein unbedingt erforderliches Gebrauchsbuch für jeden Betrieb mit Bedienungspersonal, fachlich erprobt und begutachtet, von den Behörden anerkannt! Eine große Erleichterung für die Buchführung, kinderleicht zu führen, keine zusätzliche Arbeitsbelastung!

1 Exemplar **DM 1,50** zuzüglich Porto. 3 Exemplare **DM 4,50** portofrei.

Die Haus- und Hotelbar

Von M. Heile.

Das leichtfaßliche Lehrbuch des Mixens, Bowle- und Punschbrauens für den Hotelier, Gastwirt und Privatgastgeber. Mit 150 Seiten, ca. 150 Spezialrezepten, vielen Vierfarben- und Kunstdruckbildern, mit numerierten, zu den Getränken passenden Gläsern. Aus nur 6 Likören und Schnäpsen, Wein, Sekt, Rum und Arrak anstelle von sonst etwa 100 Grundsorten machen Sie selbst nach speziell ausgesuchten und erprobten Rezepten 150 feine Getränke. Gebunden **DM 9,60**

Wiener Feinbäckerei und Konditorei

Von L. K. Hartinger.

Dieses anerkannt wertvolle Buch enthält auf ca. 300 Seiten 820 Rezepte und 125 Abbildungen. Es ist ein Nachschlagewerk für den Meister, dient zur Fortbildung dem Gesellen und ermöglicht dem Lehrling und der Hausfrau die selbständige Erlernung der Feinbäckerei und Konditorei.

2. verbesserte Auflage. Steif brosch. **DM 12,50**

Die gesamte Speiseeis-Herstellung

Von L. K. Hartinger.

Dieses leichtfaßlich geschriebene Lehrbuch umfaßt 60 Seiten mit 180 Rezepten, 15 Abbildungen und lehrt die gesamte Speiseeis- und Getränkeherstellung aller Art in 24 Abschnitten. Steif brosch. **DM 4,50**

Das Große Goldene Ägyptische Traumbuch

Von H. J. Campanus.

Ein durchaus seriöses, auf Grund altägyptischer, babylonischer, indischer Überlieferungen und der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse von berufener Seite klar und leichtverständlich verfaßtes Werk.
In schönem Einband, über 200 Seiten stark, mit einem Anhang der Tierkreis-Horoskope. **DM 4,80**

Fachbuchverlag „LUCULLUS", Chieming am Chiemsee